MARILLENKUCHEN

Zutaten

450 g Marillen
600 g Dinkelvollkronmehl
300 g Erythrit
1 Pkg Backpulver
500g Hafermilch
250g Skyr
2 EL Apfelessig

Zubereitung

MIT THERMOMIX

- Backofen auf 180° Heißluft vorheizen
- Mehl + Backpulver im Mixtopf 10 Sek/St 4 vermischen
- alle restlichen Zutaten bis auf Marillen im Mixtopf 2Min/St 4 vermischen
- Teig auf den Stein oder Backbleck geben und mit Marillenhälften belegen
- 45-50 Min backen

OHNE THERMOMIX

- Backofen auf 180° Heißluft vorheizen
- Mehl + Backpulver gut miteinander vermischen
- alle restlichen Zutaten bis auf Marillen hinzu und zu einem Teig rühren
- Teig auf den Stein oder Backbleck geben und mit Marillenhälften belegen
- 45-50 Min backen

Thermomix® Rezept von carina kocht. kreiert
selbstständige Thermomix® Beraterin